NUTID

GB

DE

FR

IT

MWC6

IKEA®

Design and Quality
IKEA of Sweden

Table of contents

Safety Information

Read carefully and keep for future reference.
Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials.
Fire could result.
If material inside / outside the oven should ignite or smoke is observed, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
Do not over-cook food. Fire could result.
Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
Only allow children to use the appliance under adult supervision and after adequate instructions have been given, so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the hazards of improper use.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless used under the supervision of a person responsible for their safety.

⚠ **WARNING!** Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.
Do not use your microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.

ⓘ **IMPORTANT:** Eggs: Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

Important precautions

General
This appliance is designed for domestic use only!
The appliance should not be operated without food inside. Operation in this manner is likely to damage the appliance.
If you practice operating the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.Do not use the cavity for any storage purposes.
Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

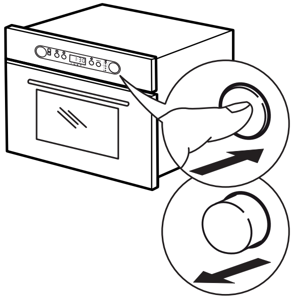
Deep-frying
Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot

be controlled.
Use hot pads or oven mitts to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking.

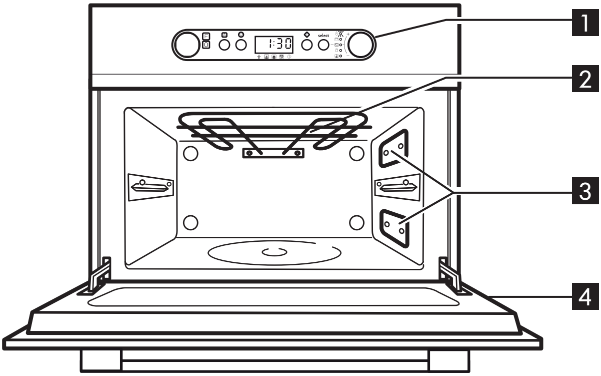
Liquids
E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

Careful
Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

Push-push knobs
The knobs of this oven are aligned with the buttons on the panel, at delivery. The knobs will slide out if pushed and their various functions can be accessed. It is not necessary to have them protruding from the panel during operation. Simply push them back into the panel when you are done with the setting and continue to operate the oven.



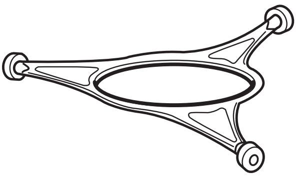
Product description



1 Control Panel
2 Grill element
3 Inlet protection plate
4 Door

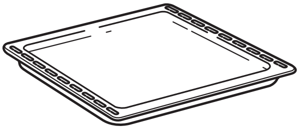
Accessories

Turntable support



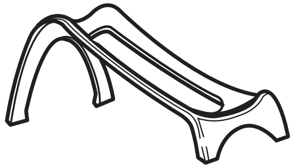
1x

Baking plate



1x

Baby bottle holder



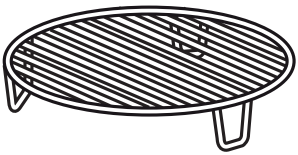
1x

Glass turntable



1x

Wire rack



1x

General

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.
If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

Turntable support

Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.
Fit the turntable support in the oven.

Glass turntable

Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.
Place the Glass turntable on the turntable support.

Baking Plate

Use the baking plate when cooking in forced air only or when grilling. Never use it in combination with microwaves.

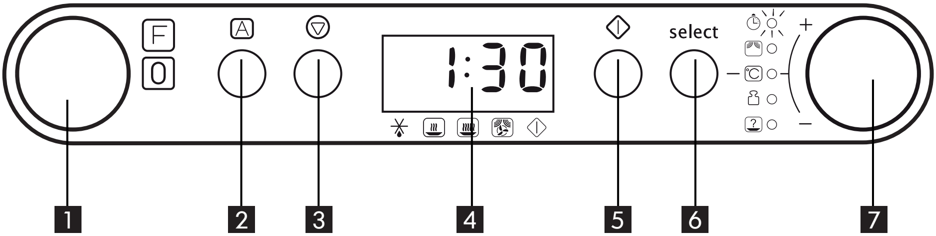
Wire Rack

Use the wire rack when cooking and baking with Forced Air, Grill, Forced Air Combi, Auto Forced Air Combi or Turbo Grill Combi. When grilling without microwaves, place the wire rack on the baking plate in order to elevate the food closer to the grill element in the ceiling.

Baby bottle holder

Use the baby bottle holder when heating baby food in bottles that are too tall to stand-alone in the oven. Please see also, the chapter “Precautions”, for more information about heating baby food.

Control panel



1 Multifunction Knob
2 Auto
3 Stop button
4 Display
5 Start button
6 Select button
7 +/- knob

Daily use

Start protection / key lock
This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to “stand by mode”. (The oven is in “stand by” when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).
The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show “DOOR”.

Pause or stop cooking
To pause cooking:
The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.
If you don’t want to continue cooking:
Remove the food, close the door and press the STOP button.

To continue cooking:
Close the door and press the
Start button Once. The cooking is resumed from where it was paused.
Pressing the start button twice will increase the time by 30 seconds.

A beep signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished. Press the STOP button or open the door to cancel the signal.
NOTE: the oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

Doneness
Doneness is available in the following functions:
Auto Reheat
Auto Cook
Auto Forced Air Combi
In the above functions, you have the possibility to personally control the end result through the Adjust doneness feature.
This feature enables you to achieve higher or lower end temperature compared to the default standard setting.
When using one of these functions the oven chooses the default standard setting.
This setting normally gives you the best result. But if the food you heated became too warm to eat at once, you can easily adjust this before you use that function the next time.

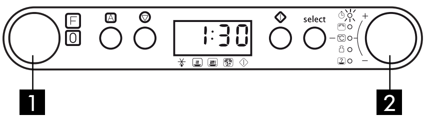
This is done by selecting a Doneness level with the adjust knob right after you have pressed the Start button.

NOTE:
The doneness can only be set or altered during the first 20 seconds of operation.

Doneness	
Level	Effect
H 2	YIELDS HIGHEST END TEMPERATURE
H 1	YIELDS HIGHER END TEMPERATURE
- - - -	DEFAULT STANDARD SETTING
Lo1	YIELDS LOWER END TEMPERATURE
Lo2	YIELDS LOWEST END TEMPERATURE

Cooling down
When a function is finished,the oven carries out a cooling procedure.
This is normal.
After this procedure the oven switches off automatically.
The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven by opening the door.

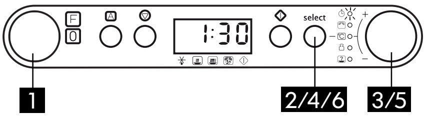
Kitchen timer
Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.



1. Turn the multifunction knob to zero position.
2. Turn the adjust knob to set the time to measure.

The timer automatically starts the countdown after 1 second.
An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

Clock
When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

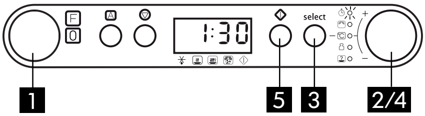


1. Turn the multifunction knob to zero position.
2. Press the select button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
3. Turn the adjust knob +/- to set the hours.
4. Press the select button again. (The two right hand digits (minutes) flicker).
5. Turn the adjust knob to set the minutes.
6. Press the select button again.

The clock is set and in operation.
If you wish to remove the clock from the display once it has been set, simply press the Select button again for 3 seconds and then press the Stop button.
To reinstate the clock , follow the above procedure.
NOTE: keep the door openwhile setting the clock. This gives you 10 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.

Cook and reheat with microwaves

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



1. Turn the multifunction knob to the microwave position.
2. Turn the adjust knob to set the cooking time.
3. Press the select button to select power level.
4. Turn the adjust knob to set the preferred power level.
5 Press the start button.

Once the cooking process has been started: the time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds.

You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time.

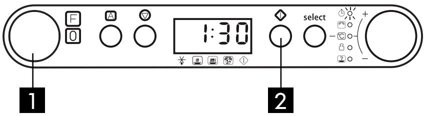
By pressing the select button you may switch between cooking time and power level. Both can be altered during cooking by turning the adjust knob after selection.

Power level

Microwaves only	
Power	Suggested use:
Jet (900 W)	Reheating of beverages , water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750 W	Cooking of fish, meat, vegetables etc.
650 W	Cooking dishes not possible to stir.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews,melting butter.
160 W	Defrosting.Softening butter, cheeses.
90 W	Keep warm
0 W	Setting the standing time

Jet start

This function is used for quick reheating of food with a high water content such as clear soups, coffee or tea.



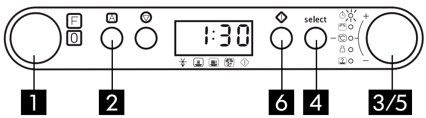
1. Turn the multifunction knob to the microwave position. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.
2. Press the start button.

This function automatically starts with maximum microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time

by turning the adjust knob to increase or decrease the time after the function has started.

Manual Defrost
Follow the procedure for “cook & reheat with microwaves” and choose power level 160 W when defrosting manually.
Check and inspect the food regularly.
Experience will give you the times needed for various amounts.
Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.
Separate pieces as they begin to defrost.
Individual slices defrost more easily.
Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).
Turn large joints halfway through the defrosting process.
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.
When defrosting it is better to underthaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.
Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Jet Defrost
Use this function only if the net weight is between 100 g- 3 Kg. Always place the food on the glass turntable.



1. Turn the multifunction knob to the Auto position.
2. Press the auto button to select the desired auto function.
3. Turn the adjust knob to choose desired food class.
4. Press the select button (Default weight is displayed).
5. Turn the adjust knob to set the weight of the food.
6. Press the start button.

Midway through the defrosting process the oven stops and prompts you to TURN FOOD.
1. Open the door
2. Turn the food
3. Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: the oven continues automatically after 2 min. if the food hasn’t been turned. The defrosting time will be longer in this case.

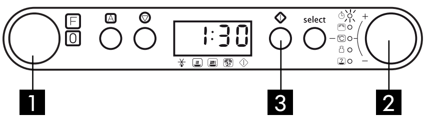
This function needs to know the net weight of the food.
Frozen foods:
If the weight is lesser or greater than recommended weight: follow the procedure for “Cook & Reheat with microwaves” and choose 160 W when defrosting.
Frozen foods:
If the hood is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.
If the hood is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
Poultry (100 g - 3.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets.
Fish (100 g - 2.0 Kg)	Whole, steaks or fillets.
Vegetables (100 g - 2.0 Kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc.
Bread (100 g - 2.0 Kg)	Loaf, buns or rolls.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves” and choose 160 W when defrosting.

Grill

Use this function to quickly give a pleasant brown surface to the food.
For food like cheese, toast, steakes and sausages, place the wire grid on top of the baking plate.

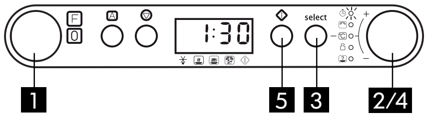


1. Turn the multifunction knob to the grill position.
2. Turn the adjust knob to set the cooking time.
3. Press the start button.

Do not leave the oven door oper for long periods when the Grill is in operation, as this will cause a drop in temperature.
Ensure that the utensils used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.
Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

Grill combi

Use this function to quickly give a pleasant brown surface to the food at the same time as the food is cooked by the microwaves.



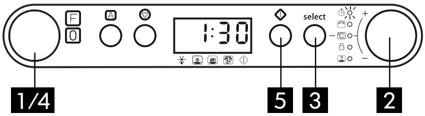
1. Turn the multifunction knob to the Grill Combi position.
2. Turn the adjust knob to set the power level.
3. Press the select button to select cooking time.
4. Turn the adjust knob to set the cooking time.
5. Press the start button.

Ensure that the utensils used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.
Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.
The max possible microvawe power level when using the Grill is limited to a factory-preset level.
Use the wire rack to put food on to allow the air to circulate properly around the food.

Power level

Power	Suggested use
650 W	COOKING Vegetables & Gratins
350 - 500 W	COOKING Poultry & Lasagne
160 - 350 W	COOKING Fish & frozen gratins
160 W	COOKING Meat
90 W	GRATINATING Fruit

Turbo Grill combi
Use this function to cook such food as Gratin's, Lasagne, Poultry and Baked potatoes.
Place food on the wire rack or on the glass turntable when cooking with this function.



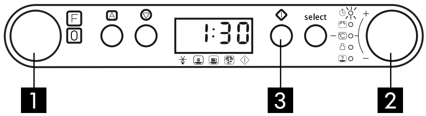
1. Turn the multifunction knob to the Turbo Grill position.
2. Turn the adjust knob to set the power level.
3. Press the select button to select cooking time.
4. Turn the adjust knob to set the cooking time.
5 Press the start button.

The max power microwave power level when using the Grill is limited to a factory-preset level.

Power level

Power	Suggested use
650 W	COOKING Vegetables & Gratins
350 - 500 W	COOKING Poultry & Lasagne
160 - 350 W	COOKING Fish & frozen gratins
160 W	COOKING Meat
90 W	GRATINATING Fruit
0 W	BROWNING Only during cooking

Quick heat
Use this function to preheat the empty oven. Do not place food before or during preheating in the oven. It will be burned from the intense heat.



1. Turn the multifunction knob to the Quick heat position.
2. Turn the adjust knob to set the temperature.
3. Press the start button.

During the heating process the digits flicker and PRE- HEAT is displayed at intervals until the set temperature is reached.
Once the heating process has been started the temperature can easily be adjusted by turning the multifunction knob.
The oven then keeps the set temperature for 10 minutes before switching off. During this time, it is waiting for you to, insert food and choose a Forced Air function to begin cooking.
Preheating is always done with the oven empty.

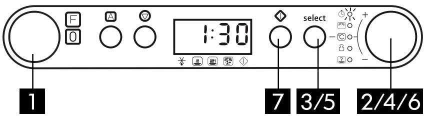
Forced air
Use this function to cook meringues, pastry, sponge cakes, soufflés, poultry and roast meats.



1. Turn the multifunction knob to the Forced air position.
2. Turn the adjust knob to set the temperature.
3. Press the select button to select cooking time.
4. Turn the adjust knob to set the cooking time
5. Press the start button.

The default setting when selecting Forced Air is 175°C.Use the wire rack to put food on to allow the air to circulate properly around the food. Use the baking plate when baking small items like cookies or rolls.
During the heating process the digits flicker until the set temperature is reached.
Once the heating process has been started the temperature can easily be adjusted by turning the adjust knob.

Forced air combi
Use this function to cook roast meats, poultry, and jacket potatoes, frozen convenience foods, sponge cakes, pastry, fish and puddings.



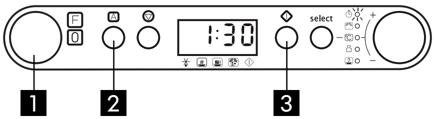
1. Turn the multifunction knob to the Forced Air Combi position.
2. Turn the adjust knob to set the temperature.
3. Press the select button to select microwave power.
4. Turn the adjust knob to set the power level.
5. Press the select button to select cooking time.
6. Turn the adjust knob to set the cooking time.
7. Press the start button.

Use the wire rack to put food on to allow the air to circulate properly around the food.
During the heating process the digits flicker until the set temperature is reached.
Once the heating process has been started the temperature can easily be adjusted by turning the Adjust knob. Also the microwave power level is possible to change. The Max. possible microwave power level when using the Forced air is limited to a factory-preset level.

Power level

Power	Suggested use
350 W	COOKING Poultry, Fish & Gratins
160 W	COOKING Roasts
90 W	BAKING Bread & Cakes

Auto Reheat
Use this function when reheating ready-made food either frozen or chilled.
Place food onto a microwave-safe heat proof dinner plate or dish.



1. Turn the multifunction knob to Auto position.
2. Press the auto button to select the desired auto function.

3. Press the start button.

Midway thru the cooking process the oven stops and prompts you to STIR FOOD.

1. Open the door
2. Stir or turn the food
3. Close the door and restart by pressing the Start button.

Note: The oven continues automatically after 2 min if the food hasn’t been turned / stirred. When you are saving a meal in the refrigerator or “plating” a meal for reheating, arrange the thicker, denser food to the outside of the plate and the thinner or less dense food in the middle. Place thin slices of meat on top of each other or interlace them. Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.

Plastic foil should be scored or pricked with a fork, to relieve the pressure and to prevent bursting, as steam builds-up during cooking.

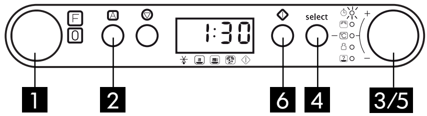
FOOD	HINTS
DINNER PLATE  (250g - 600g)	Prepare food in line with recommendations above. Heat under cover.
SOUP  (200g - 800g)	Reheat uncovered in separate bowls or in a large one.
FROZEN PORTION  (250g - 600g)	Follow the direction on package, IE. ventilation, pricking and so on.
MILK  (100g - 500 g)	Heat uncovered and use a metal spoon in a mug or cup.
CASSEROLE  (200g - 800g)	Reheat under cover.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves”.

Auto cook

Use this function for cooking ONLY. Auto Cook can only be used for food belonging to the categories listed in the table.

PLACE FOOD onto a microwave-safe heat proof dinner plate or dish.



1. Turn the multifunction knob to Auto position.
2. Press the auto button to select the desired auto function.
3. Turn the adjust knob to choose desired food class.
4. Press the select button (default weight is displayed).
5. Turn the adjust knob to set the weight of the food.
6. Press the start button.

Midway thru the cooking processthe oven stops and prompts you to STIR FOOD or TURN FOOD.

1. Open the door
2. Stir or turn the food.
3. Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: The oven continues automatically after 2 min if the food hasn’t been turned / stirred.

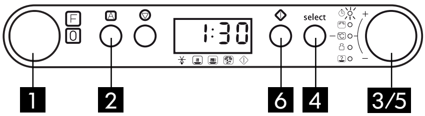
When you are saving a meal in the refrigerator or “plating” a meal for reheating, arrange the thicker, denser food to the outside of the plate and the thinner or less dense food in the middle.

Place thin slices of meat on top of each other or interlace them. Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other. Always use a cover with this function except when reheating chilled soups in which case the cover is not needed! If the food is packaged in such way that it isn’t possible to use a cover, the package should be cut with 2-3 score to allow for excess pressure to escape during reheating.1-2 minutes standing time always improves the result, especially for frozen food.
Plastic foil should be scored or pricked with a fork, to relieve the pressure and to prevent bursting, as steam builds-up during cooking.

Food	Hints
Baked potatoes  (200 g - 1.0 Kg)	Prick the potatoes and place them in a microwave safe and oven proof dish. Turn the potatoes when the oven beeps. Please be aware that the oven, dish and food are hot.
Fresh vegetables  (200 g - 800 g)	Cut vegetables into even size pieces. Add 2-4 table spoons water and cover. Stir when oven beeps.
Frozen vegetables  (200 g - 800 g)	Cook under cover. Stir when oven beeps.
Canned vegetables  (200 g - 600 g)	Pour away most of the liquid and cook in a microwave safe dish with cover.
Popcorn  (90 g - 100 g)	Only cook one bag at the time. If more popcorn is needed, cook the bags one after another.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves”.

Auto forced air combi
Use this function for cooking from raw or frozen.



1. Turn the multifunction knob to Auto position.
2. Press the auto button to select the desired auto function.
3. Turn the adjust knob to choose desired food class.
4. Press the select button (default weight is displayed).
5. Turn the adjust knob to set the weight of the food.
6. Press the start button.

For chicken and lasagne; ensure that the dish you use, is oven proof and allow microwaves to pass through it before cooking. Else, you may obtain a poor end result.
Always use the baking plate when making cookies and canned or frozen rolls.
Grease the baking plate lightely or cover it with baking paper.
During use of the programs for cookies and canned or frozen rolls the oven needs to pre-heat before you can put food in it. When the correct temperature is reached, the oven will prompt you to put the food in.

1. Open the door
2. Place the baking plate with food on the guides situated on the cavity walls.
3. Close the door and restart by pressing the Start button.

Food	Hints
Chicken  (800 g - 1.5 Kg)	Sprinkle the chicken with salt and spices. Brush with oil if needed. Place on an oven-proof and microwave safe dish. Place the dish on the wire rack.
Frozen lasagne  (400 g - 1.0 Kg)	Place in an ovenproof and microwave safe dish. Place the dish on the wire rack.
Cookies  (9-12 pieces)	Place on the lightely greased baking plate. Put the plate in the oven when it promts you to "Add food".
Canned bread dough 	To be used for items like croissants and rolls. Place the unbaked bread on the baking plate. Put the plate in the oven when it promts you to "Add food".
Frozen rolls 	To be used for ready baked frozen rolls. Place the rolls on the baking plate. Put the plate in the oven when it promts you to "Add food".

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Forced air or Forced Air Combi”.

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
Do not spray directly on the oven.
At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
This oven is designed to operate with the turntable in place.
Do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.
Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.
Do not allow greaseor food particles to build up around the door.
For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.
Do not use steam cleaning applianceswhen cleaning your microwave oven.

The grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the ceiling above it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge. If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

- Push the fastening thread gently towards the back of the ceiling and then lower it to release the grill element.
- Return the fastening thread to its original position after cleaning.

Dishwasher safe

- Turntable support
- Glass turntable
- Wire rack
- Baking plate
- Baby bottle holder.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power avaliable.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
The food is unevenly heated.	The oven has recognized that a fault has occured in one of it's sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
Food isn't turning.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn’t turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem on your own (see the “What to do if ...” table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);

SERVICE 0000 000 00000

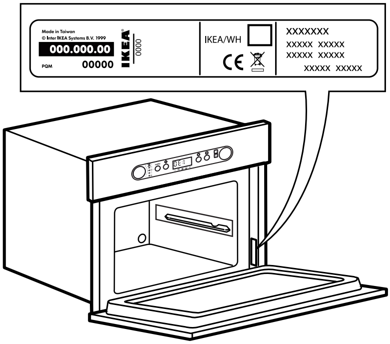
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Supply Voltage	230 V/50 H Z
Rated Power Input	2800 W
Fuse	16 A
MW output power	900 W
Outer dimensions (HxWxD)	455 X 595 X 560
Inner dimensions (HxWxD)	210 X 450 X 420
Inner dimensions (HxWxD)	200 x 405 x 380

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.
The International Electrotechnical Commission, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Forced air 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Forced air 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Forced air 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sec	Jet defrost	

Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbo (♺). Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

Declaration of conformity CE

This appliance, which is intended to come - into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/ CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Aufmerksam lesen und zum Nachschlagen aufbewahren.
Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
Es besteht Brandgefahr.
Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.
Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.
Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.
Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
⚠ **VORSICHT!** Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck erhöht sich und kann Schäden beim Öffnen verursachen, oder es kann zu einer Explosion kommen.
Türdichtungen und Dichtflächen müssen regelmäßig auf Schäden untersucht werden. Nehmen Sie bei einer Beschädigung dieser Flächen das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

ⓘ **WICHTIG:** Eier: Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Allgemeines
Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!
Das Gerät darf nur mit eingestellten Speisen in Betrieb genommen werden. Andernfalls

kann es zu Schäden am Gerät kommen.
Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Backofen nicht
beschädigt wird. Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.
Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.

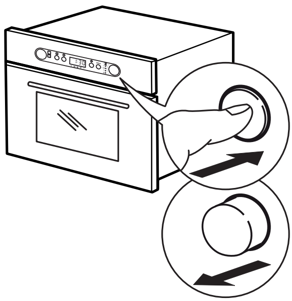
Frittieren
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
Immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen angefasst werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Flüssigkeiten
Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.
Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:
1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

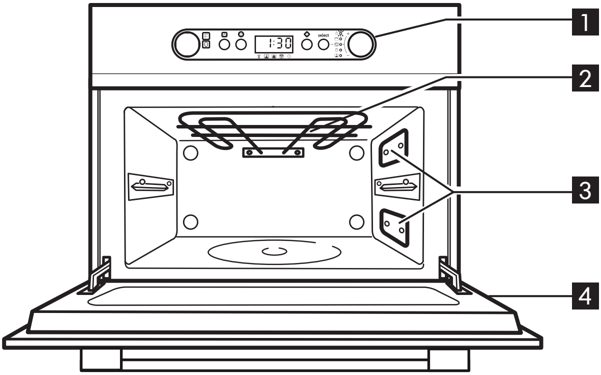
Achtung
Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

Bedienknöpfe
Die Knöpfe dieses Geräts befinden sich im Lieferzustand in einer Höhe mit dem Tasten auf dem Bedienfeld. Werden die Knöpfe gedrückt, gleiten sie heraus und ermöglichen den Zugriff auf die verschiedenen Funktionen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen die Bedienknöpfe nicht mehr aus dem Bedienfeld herausragen. Drücken Sie die Knöpfe einfach in das Bedienfeld zurück, wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, und nehmen Sie das Gerät in Betrieb.



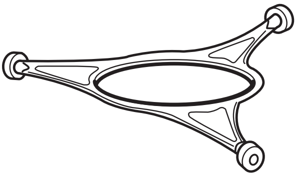
Produktbeschreibung



1 Bedienfeld
2 Grillelement
3 Einlassschutzplatte
4 Tür

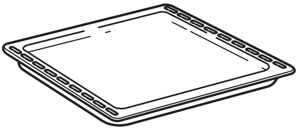
Zubehör

Drehtellerauflage



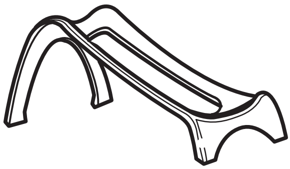
1x

Backblech



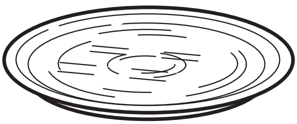
1x

Fläschchenhalter



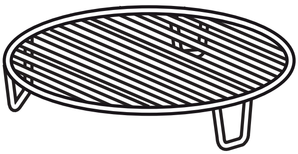
1x

Glasdrehteller



1x

Grillrost



1x

Automatisches Garen
Automatischer Kombinationsbetrieb mit Heißluft
Bei den oben genannten Funktionen kann das Endergebnis über die Option „Garstufe einstellen" beeinflusst werden. Verglichen mit den standardmäßigen Voreinstellungen lässt sich damit eine höhere oder niedrigere Endtemperatur festlegen.
Bei der Verwendung einer dieser Funktionen verwendet das Gerät die Standardeinstellung.
Diese Einstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis. Wenn die erwärmte Speise für den sofortigen Verzehr zu heiß geworden ist, können Sie die Einstellung ganz einfach korrigieren, bevor Sie diese Funktion das nächste Mal verwenden.
Dies erfolgt durch Wahl einer Garstufe mit dem Regelknopf, nachdem die Starttaste bedient wurde.

HINWEIS:
Die Garstufe kann nur während der ersten 20 Sekunden des Betriebs eingestellt oder geändert werden.

Garstufe	
Stufe	Wirkung
H 2	ERZIELT DIE HÖCHSTE ENDTEMPERATUR
H 1	ERZIELT EINE HÖHERE ENDTEMPERATUR
- - - -	STANDARD-VOREINSTELLUNG
Lo1	ERZIELT EINE NIEDRIGERE ENDTEMPERATUR
Lo2	ERZIELT DIE NIEDRIGSTE ENDTEMPERATUR

Abkühlen
Nach Beenden einer Funktion kühlt sich das Gerät selbständig ab.
Das ist normal.
Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.

Kurzzeitmesser
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von
Teig vor dem Backen usw.



1. Den Multifunktionsknopf auf Null stellen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.

Die Zeitschaltuhr zählt nach 1 Sekunde automatisch rückwärts.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

Uhr
Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Ist die Zeit nicht eingestellt, bleibt das Display
leer, bis die Garzeit eingestellt ist.

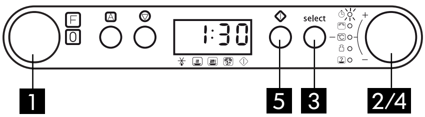


1. Den Multifunktionsknopf auf Null stellen.
2. Die Auswahltaste 3 Sekunden lang drücken, bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
3. Stellen Sie die Stunden mit dem Einstellknopf +/- ein.

4. Die Auswahltaste erneut drücken. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken).
5. Stellen Sie die Minuten mit dem Einstellknopf ein.
6. Die Auswahltaste erneut drücken.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb. Wenn nach der Einstellung der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie die Zeittaste erneut 3 Sekunden lang und anschließend die Stopptaste.
Um die Uhr neu einzustellen, wie vorstehend beschrieben vorgehen.
HINWEIS:Die Gerätetür beim Einstellen der Uhr geöffnet lassen. Dann bleiben 10 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.

Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen
Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



1. Den Multifunktionsknopf in Stellung Mikrowelle drehen.
2. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
3. Die Auswahltaste drücken, um die Leistungsstufe aufzurufen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die MW-Leistung einzustellen.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach dem Beginn des Garvorgangs:
Sie können die Zeit durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.
Durch Drücken der Auswahltaste kann zwischen Garzeit und Leistungsstufe umgeschaltet werden. Nach getroffener Auswahl kann während des Garvorgangs durch Drehen der Einstelltaste umgeschaltet werden.

Leistungsstufe

Nur Mikrowelle	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
Schnellstart (900 W)	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	Zum Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
650 W	Zum Garen von Speisen, die sich nicht umrühren lassen.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	Köcheln von Eintöpfen, Butter schmelzen.
160 W	Zum Aufweichen von Butter und Käse.
90 W	Warmhalten
0 W	Zum Einstellen der Stehzeit

Schnellstartfunktion
Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.



1. Den Multifunktionsknopf in Stellung Mikrowelle drehen. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.
2. Drücken Sie die Start-Taste.

Diese Funktion startet automatisch mit der höchsten Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.

Manuelles Auftauen
Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.
Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.
Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.
Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.
Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Jet Defrost - Schnellauftauen
Diese Funktion sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3 kg genutzt werden. Die Speise stets auf den Glasdrehteller stellen.



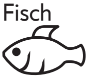
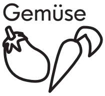
1. Den Multifunktionsknopf in Automatikstellung (Auto) drehen.
2. Drücken Sie die Automatiktaste , um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Art der Speise zu wählen.
4. Drücken Sie die Auswahltaste (das Standardgewicht wird angezeigt).
5. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht einzustellen.
6. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach der Hälfte der Auftauzeit hält das Gerät an und es erscheint die Meldung "TURN FOOD" (Speise wenden).

1. Öffnen Sie die Tür
2. Wenden Sie das Gargut

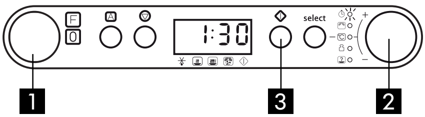
3. Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

HINWEIS: Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minuten wieder in Gang, wenn die Speisen nicht gewendet wurden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.
Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein.
Tiefgekühlte Speisen:
Bei Lebensmitteln, die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.
Tiefgekühlte Speisen:
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C).
Wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein höheres Gewicht wählen

Lebensmittel	Tipps
Fleisch  (100 g bis 2,0 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
Geflügel  (100 g bis 3,0 kg)	Ganze Hähnchen, Stücke oder Filets.
Fisch  (100 g bis 2,0 kg)	Ganz, Steaks oder Filets.
Gemüse  (100 g bis 2,0 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.
Brot  (100 g bis 2,0 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhafte Brötchen.

Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

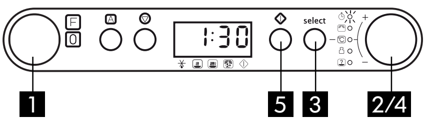
Grill
Diese Funktion eignet sich zum schönen Bräunen der Speisen.
Bei Speisen wie Käse, Toasts, Steaks und Würstchen setzen Sie den Grillrost auf das Backblech.



1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf in die Stellung "Grill".
2. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Lassen Sie die Gerätetür nicht zu lange offen, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur sehr schnell absinkt.
Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.
Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Kombinationsbetrieb mit Grill
Mit dieser Funktion erhalten Gerichte schnell eine knusprige, braune Kruste, während sie gleichzeitig in der Mikrowelle gegart werden.



1. Den Multifunktionsknopf in Stellung Kombinationsbetrieb mit Grill drehen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf , um die MW-Leistung einzustellen.
3. Die Auswahltaste drücken, um die Garzeit aufzurufen.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.
Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.
Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.
Legen Sie die Speisen auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann.

Leistungsstufe

Leistung	Gebrauchsempfehlung
650 W	GARVORGANG Gemüse und Gratins
350–500 W	GARVORGANG Geflügel und Lasagne
160–350 W	GARVORGANG Fisch und tiefgefrorene Gratins
160 W	GARVORGANG Fleisch
90 W	GRATINIEREN Früchte

Kombinationsbetrieb mit Turbogrill
Diese Funktion eignet sich für Gerichte wie Gratins, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln.
Stellen bzw. legen Sie bei dieser Funktion die Speise auf den Grillrost oder den Glasdrehteller.



1. Den Multifunktionsknopf in Stellung Turbogrill drehen:
2. Drehen Sie den Einstellknopf , um die MW-Leistung einzustellen.
3. Die Auswahltaste drücken, um die Garzeit aufzurufen.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

Leistungsstufe

Leistung	Gebrauchsempfehlung
650 W	GARVORGANG Gemüse und Gratins
350–500 W	GARVORGANG Geflügel und Lasagne
160–350 W	GARVORGANG Fisch und tiefgefrorene Gratins
160 W	GARVORGANG Fleisch
90 W	GRATINIEREN Früchte
0 W	BRÄUNEN Nur während des Garvorgangs

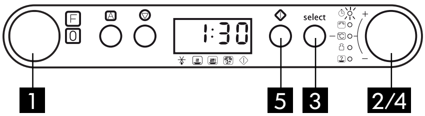
Schnellwärm-Funktion
Diese Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums.
Stellen Sie keine Speisen vor oder während des Vorheizens in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen.



1. Den Multifunktionsknopf in Stellung Schnellaufheizen drehen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Aufheizvorgangs blinken die Ziffern, und es erscheint in Intervallen die Meldung PRE-HEAT (Vorheizen), bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
Nach Beginn des Aufheizvorgangs kann die Temperatur noch durch Drehen des Multifunktionsknopfes nachgestellt werden.
Das Gerät behält die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang bei und schaltet sich anschließend ab. In dieser Zeit muss die Speise hineingegeben und eine Heißluftfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.
Beim Vorheizen muss der Garraum leer sein.

Heißluft
Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Meringuen, Gebäck, Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.



1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf in die Stellung „Heißluft".
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Die Auswahltaste drücken, um die Garzeit aufzurufen.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Die Standardeinstellung zur Auswahl der Heißluft beträgt 175°C. Legen Sie die Speisen auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann. Verwenden Sie das Backblech beim Backen von Kleinteilen wie Keksen oder Brötchen.
Während des Aufheizvorgangs blinken die Ziffern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Gartemperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden.

Kombinationsbetrieb mit Heißluft
Diese Funktion eignet sich zum Garen von Bratenfleisch, Geflügel, gebackenen Kartoffeln, Tiefkühlgerichten, Biskuitkuchen, Gebäck, Fisch und Pudding.



1. Den Multifunktionsknopf in Stellung Kombinationsbetrieb mit Heißluft drehen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Die Auswahltaste drücken, um die Mikrowellen-Leistungsstufe aufzurufen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf , um die MW-Leistung einzustellen.
5. Die Auswahltaste drücken, um die Garzeit aufzurufen.
6. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
7. Drücken Sie die Start-Taste.

Legen Sie die Speisen auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann.
Während des Aufheizvorgangs blinken die Ziffern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Temperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden.

Die Mikrowellen-Leistungsstufe kann ebenfalls geändert werden. Für den Kombinationsbetrieb mit der Umluftfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

Leistungsstufe

Leistung	Gebrauchsempfehlung
350 W	GARVORGANG Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	GARVORGANG Rösten
90 W	GARVORGANG Brot/Kuchen

Automatisches Aufwärmen
Diese Funktion dient zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder gekühlten Fertiggerichten. Die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.



1. Den Multifunktionsknopf in Automatikstellung (Auto) drehen.
2. Drücken Sie die Automatiktaste , um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Garvorgangs STOPPT das Mikrowellengerät und zeigt die Meldung STIR FOOD (Speise umrühren) an.

1. Öffnen Sie die Tür
2. Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es.
3. Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

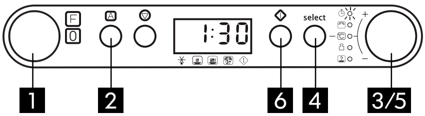
Hinweis: Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minuten wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet bzw. umgerührt wurde. Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers arrangieren. Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.
Stechen Sie Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher ein, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

SPEISE	HINWEISE
TELLERGE-RICHT (Portio-  nen) (250–600 g)	Die Speise entsprechend o. g. Empfehlungen vorbereiten. Wärmen Sie es unter der Abdeckhaube auf.
SUPPE  (200–800 g)	In mehreren Schüsseln oder einer großen Schüssel aufwärmen, dabei nicht abdecken.
GEFRORENE PORTIONEN  (250–600 g)	Die Anweisungen auf der Verpackung zu Luftzirkulation, Anstechen usw. befolgen.
MILCH  (100 bis 500 g)	Beim Aufwärmen nicht abdecken und einen Metalllöffel in den Becher bzw. die Tasse stellen.
EINTOPF  (200–800 g)	Verwenden Sie eine Abdeckhaube zum Aufwärmen.

Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben,

gehen Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor.

Automatisches Garen
Diese Funktion darf NUR zum Garen verwendet werden. Die automatische Garfunktion eignet sich ausschließlich für Speisen der hier aufgeführten Nahrungsmittelkategorien.
DIE SPEISE auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.



1. Den Multifunktionsknopf in Automatikstellung (Auto) drehen.
2. Drücken Sie die Automatiktaste , um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Art der Speise zu wählen.
4. Drücken Sie die Auswahltaste (das Standardgewicht wird angezeigt).
5. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht einzustellen.
6. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Garvorgangs STOPPT das Mikrowellengerät und zeigt die Meldung STIR FOOD (Speise umrühren) oder TURN FOOD (Speise wenden) an.

1. Öffnen Sie die Tür
2. Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es.
3. Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

HINWEIS: Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minute wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet bzw. umgerührt wurde.
Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers arrangieren.
Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.
Bei dieser Funktion immer die mitgelieferte Abdeckhaube verwenden. Lediglich beim Aufwärmen von gekühlten Suppen ist die Abdeckhaube nicht erforderlich! Sind die Speisen so verpackt, dass die Abdeckhaube nicht verwendet werden kann, die Verpackung zwei- bis dreimal anstechen, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.
Stechen Sie Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher ein, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

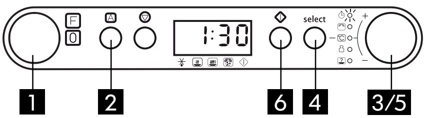
Lebensmittel	Tipps
Ofenkartoffeln  (200 g bis 1,0 kg)	Stechen Sie die Kartoffeln an und geben Sie sie in mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr. Wenden Sie die Kartoffeln, wenn ein Signalton ertönt. Vorsicht: Gerät, Geschirr und Gargut sind heiß.

Frisches Gemüse (200 bis 800 g)	Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke. Geben Sie 2-4 Esslöffel Wasser hinzu und setzen Sie die Abdeckhaube darauf. Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Signalton ertönt.
Tiefgekühltes Gemüse (200 bis 800 g)	Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube. Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Signalton ertönt.
Gemüse aus Konserven (200 bis 600 g)	Die meiste Flüssigkeit abgießen und das Gemüse in mikrowellengeeignetem Geschirr mit Abdeckhaube garen.
Popcorn (90 bis 100 g)	Garen Sie jeweils nur eine Tüte. Wird mehr Popcorn benötigt, garen Sie die Tüten nacheinander.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen.

Automatischer Kombinationsbetrieb mit Heißluft

Diese Funktion dient zum Garen von rohen oder tiefgekühlten Speisen.



1. Den Multifunktionsknopf in Automatikstellung (Auto) drehen.
2. Drücken Sie die Automatiktaste , um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Art der Speise zu wählen.
4. Drücken Sie die Auswahltaste (das Standardgewicht wird angezeigt).
5. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht einzustellen.
6. Drücken Sie die Start-Taste.

Bei Hähnchen und Lasagne: Das verwendete Kochgeschirr muss hitzebeständig und mikrowellengeeignet sein. Andernfalls ist das Endergebnis möglicherweise unbefriedigend.

Verwenden Sie für Plätzchen und Brötchen aus der Dose bzw. tiefgekühlte Brötchen stets das Backblech.

Fetten Sie das Blech leicht ein oder decken Sie es mit Backpapier ab.

Bei den Programmen für Plätzchen und Brötchenteig aus der Dose bzw. tiefgekühlte Brötchen muss das Gerät vorgeheizt werden. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erscheint die Aufforderung, die Speise hinein zu geben.

1. Öffnen Sie die Tür
2. Setzen Sie das Backblech mit der Speise in die Führungsschienen an den Wänden des Garraums.
3. Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

Lebensmittel	Tipps
Hähnchen  (800 g bis 1,5 kg)	Bestreuen Sie das Hähnchen mit Salz und Gewürzen. Streichen Sie die Speise ggf. mit Öl ein. Geben Sie die Speise in hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Grillrost.
Tiefgekühlte Lasagne  (400 g bis 1,0 kg)	In hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr geben. Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Grillrost.
Plätzchen  (9 bis 12 Stück)	Legen Sie die Plätzchen auf das leicht gefettetes Backblech. Schieben Sie das Backblech in das Gerät, wenn die Meldung "Add Food" (Speise hinein geben) erscheint.
Brotteig in Dose 	Geeignet für Croissants und Brötchen. Geben Sie den Teig auf das Backblech. Schieben Sie das Backblech in das Gerät, wenn die Meldung "Add Food" (Speise hinein geben) erscheint.
Tiefgekühlte Brötchen 	Geeignet für fertig gebackene tiefgekühlte Brötchen. Geben Sie den Teig auf das Backblech. Schieben Sie das Backblech in das Gerät, wenn die Meldung "Add Food" (Speise hinein geben) erscheint.

Bei Lebensmitteln, die nicht in der Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend den Kapiteln „Heißluft“ und „Kombibetrieb mit Heißluft“.

Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.
Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.
Sprühen Sie niemals direkt in das Gerät.
Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.
Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.
Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.
Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.
Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.
Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.
Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.
Das Grillelement braucht nicht gereinigt zu werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen.
Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden.
Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm.
Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

- Drücken Sie das Halterungsseil vorsichtig zur Hinterseite der Decke und dann nach unten, um das Grillelement zu lösen.
- Bringen Sie das Halterungsseil nach der Reinigung wieder in die Ausgangsposition zurück.

Spülmaschinenfestes Zubehör
- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Grillrost
- Backblech
- Fläschchenhalter.

Störung - Was tun?

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Das Gerät hat eine Störung einer seiner Sensoren erfasst oder eine ähnliche Störung.	Den Netzstecker des Geräts ziehen und zehn Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
Die Speise dreht sich nicht.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte den IKEA Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar);

SERVICE 0000 000 00000

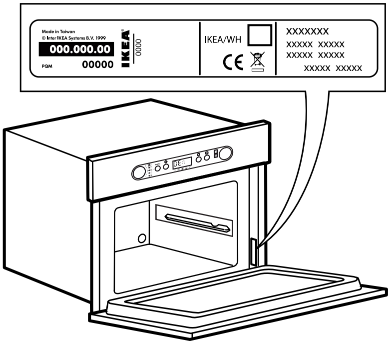
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2800 W
Sicherung	16 A
Ausgangsleistung MW	900 W
Außenabmessungen (H x B x T)	455 X 595 X 560
Innenabmessungen (H x B x T)	210 X 450 X 420
Innenabmessungen (H x B x T)	200 x 405 x 380

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1000 g	11 Min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 Min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 Min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28–30 Min	Heißluft 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 Min	Heißluft 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 Min	Heißluft 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 Min 12 s	Schnellauftauen	

Hinweise zum Umweltschutz

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet (♲). Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie das potentiell gefährliches Verpackungsmaterial (Kunststoff-
Beutel, Polystyrol usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/ EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Konformitätserklärung CE

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/ EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

Das Symbol  auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhändigen.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Entsorgung, Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen lokalen Behörden,
an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt 5 (fünf) Jahre ab dem Kauf-/ Auslieferungsdatum für die bei IKEA gekauften Geräte, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke “LAGAN”. Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von 2 (zwei) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA Fünfjahresgarantie abgedeckt?
Die 5-jährige (fünf) Garantie gilt für alle nach dem 1. August 2007 gekauften IKEA Geräte. Hiervon ausgenommen sind die IKEA Geräte der Marke LAGAN.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über seinen eigenen Kundendienst oder einen beauftragten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum bei/durch IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift “Was deckt die Garantie nicht ab?” erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die jeweiligen örtlichen Bestimmungen oder die für die Schweiz gültigen Rechtsvorschriften gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?
Der Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemässer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Korrosions- oder Wasserschäden, einschliesslich Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleissteile wie z.B. Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Schäden verursacht durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten/ Beseitigung von Verstopfungen an Filtern, Abflüssen oder Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Bei Fällen, in welchen der Servicetechniker keinen Fehler finden

konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmässige Installation erforderliche Reparaturen.
- Fehlbedienung und/oder Verwendung des Gerätes in einer nicht privaten sondern gewerblichen Umgebung.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt, evt. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäss den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß der Sicherheitshinweise im Benutzerhandbuch aufgestellt und installiert wurde gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte steht Ihnen für Fragen oder Probleme wie folgt zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörpus (Hinweis: Die Gasinstallation wird von einem autorisierten Gasfachmann durchgeführt).
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montage und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

ⓘ **Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die in diesem Handbuch angegebene Service-Rufnummer zu wenden. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.**

ⓘ **KAUF-/AUSLIEFERUNGSBELEG AUF!** Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Beleg sind auch die Bezeichnung und (8-stellige) IKEA Artikelnummer des von Ihnen erworbenen Geräts vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité

Lire attentivement et conserver pour toute consultation ultérieure.
Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles.
Ils risqueraient de s'enflammer.
Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils pourraient s'enflammer.
Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
Ne laissez les enfants utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et uniquement après leur avoir fourni toutes les instructions appropriées afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.
Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc pas s'en approcher.
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. La pression augmenterait et risquerait de provoquer des dommages lors de l'ouverture du récipient, voire de faire exploser ce dernier. L'absence d'endommagement des joints de la porte et des zones voisines doit être régulièrement vérifiée. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

ⓘ **IMPORTANT :** Œufs : N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

Précautions importantes

Généralités
N'utilisez cet appareil que pour un usage

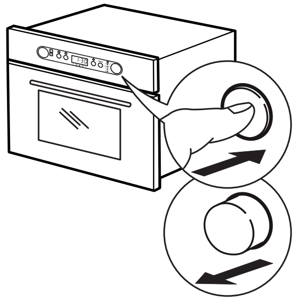
domestique !
Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.
Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbe alors l'énergie des micro-ondes, ce qui permet d'éviter
l'endommagement du four. N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

Fritures
N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

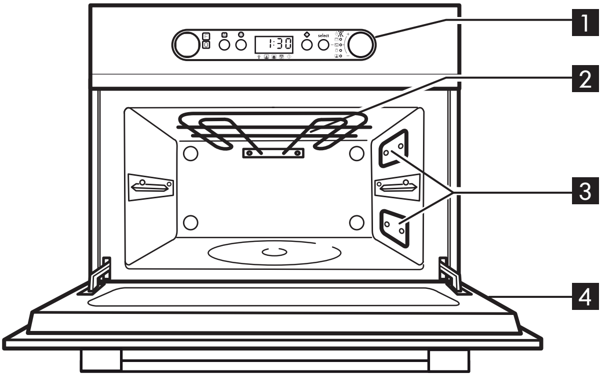
Liquides
Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :
1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

Attention
Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes au micro-ondes pour plus de détails sur ce type de cuisson. En particulier, si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !

Boutons poussoirs
À la livraison du four, ses boutons sont encastrés au raz du bandeau de commandes Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions. Il n'est pas nécessaire que ces touches ressortent au cours du fonctionnement du four Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces boutons pour les encastrer dans le bandeau de commandes, et continuez à utiliser le four.



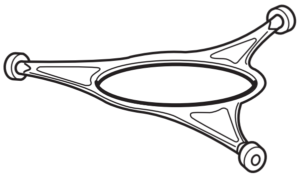
Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Élément chauffant du gril
3 Plaque de protection contre les micro-ondes
4 Porte

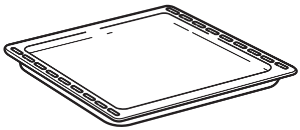
Accessoires

Support du plateau tournant



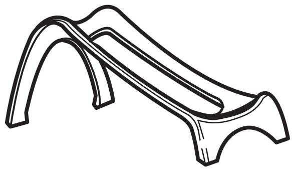
1x

Plaque à pâtisserie



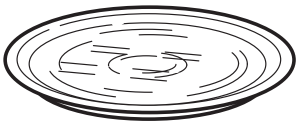
1x

Porte-biberon



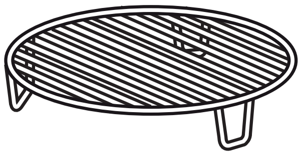
1x

Plateau tournant en verre



1x

Grille métallique



1x

Généralités
De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
En cas de contact entre des accessoires contenant du métal et l'intérieur du four, des étincelles sont susceptibles de se produire et d'endommager le four. Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

Support du plateau tournant
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.
Installez le support du plateau tournant dans le four.

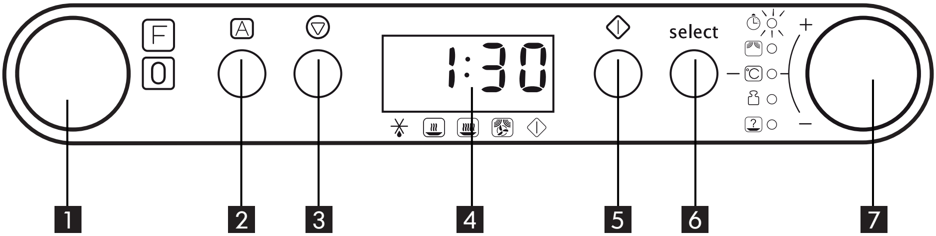
Plateau tournant en verre
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.
Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Plaque à pâtisserie
Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors d'une cuisson avec les fonctions chaleur pulsée ou gril. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

Grille métallique
Utilisez la grille métallique avec les fonctions chaleur pulsée, gril, chaleur pulsée combinée, chaleur pulsée combinée automatique ou turbo gril combiné.
Lorsque vous utilisez la fonction gril sans les micro-ondes, placez la grille métallique sur la plaque à pâtisserie de manière à rapprocher les aliments de l'élément chauffant du gril près de la voûte.

Porte-biberon
Utilisez le porte biberon pour réchauffer des aliments pour bébé dans des biberons trop grands pour pouvoir être insérés debout dans le four. Voir également le chapitre "Précautions" pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.

Bandeau de commande



1 Bouton Multifonction
2 Auto
3 Touche Stop (Arrêt)
4 Affichage
5 Touche Start (Démarrage)
6 Touche de sélection
7 Bouton +/-

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)
Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

Interruption ou arrêt de la cuisson
Pour interrompre la cuisson
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement Les réglages sont conservés pendant 10 minutes
Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson
Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez une fois sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue

Si vous appuyez 2 fois sur la touche Start ; le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.
Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.
REMARQUE : Les sélections ne sont conservées que pendant 60 secondes si la porte est ouverte puis refermée en fin de cuisson.

Degré de cuisson
Le degré de cuisson est disponible avec les fonctions suivantes :
Réchauffage automatique
Cuisson automatique
Chaleur pulsée combinée automatique
Lors de l'utilisation des fonctions ci-dessus, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de réduire la température finale par rapport au réglage standard par défaut.

Si vous utilisez l'une de ces fonctions, le four détermine automatiquement le réglage standard par défaut.
Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction.
Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start

REMARQUE :
Le degré de cuisson peut être réglé ou modifié uniquement pendant les 20 premières secondes de fonctionnement.

Degré de cuisson	
Niveau	Effet
H 2	Permet d'atteindre la température finale la plus élevée
H 1	Permet d'atteindre une température finale élevée
- - - -	Valeur par défaut standard
Lo1	Permet d'atteindre une température finale basse
Lo2	Permet d'atteindre la température finale la plus basse

Refroidissement
Lorsqu'une fonction est terminée, le four exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal.
Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.
La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, via l'ouverture de la porte.

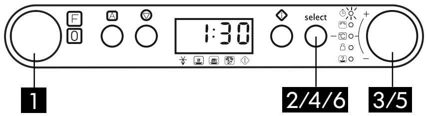
Minuterie indépendante
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position zéro.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps à décompter.

Au bout d'une seconde, le minuteur commence automatiquement le compte à rebours.
Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Horloge
À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide Si l'horloge n'a pas été réglée, aucune indication ne s'affiche
avant le réglage du temps de cuisson.

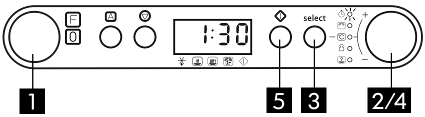


1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position zéro.
2. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
3. Tournez le bouton de réglage +/- pour régler les heures.
4. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Select (Sélection). [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.]
5. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.
6. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Select (Sélection).

L'horloge est réglée et fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Select pendant 3 secondes, puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).
Pour afficher l'heure, procédez comme indiqué ci-avant.
REMARQUE : Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes
Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position micro-ondes.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner la puissance.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler la puissance souhaitée.
5 Appuyez sur la touche de démarrage.

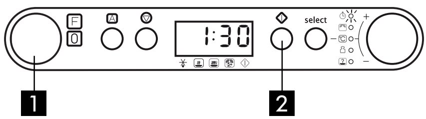
Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes.
Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage

Une activation de la touche Select (Sélection) permet de basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puis-sance	Utilisation conseillée :
Fonc-tion Jet (900 W)	Réchauffage de boissons, d'eau, de potages, de café, de thé ou d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	Cuisson de plats ne pouvant pas être remués.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Mijotage de ragoûts, fonte de beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	Pour garder au chaud.
0 W	Pour le réglage d'un temps de repos.

Jet Start (Démarrage rapide)
Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé.

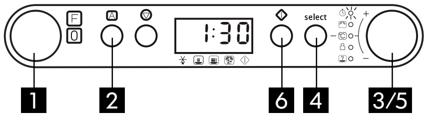


1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position micro-ondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après l'activation de la fonction.
2. Appuyez sur la touche de démarrage.

Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction

Décongélation manuelle
Pour une décongélation manuelle, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes" et sélectionnez une puissance de 160 W.
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.
Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).
Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
Lors d'une décongélation, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer pendant le temps de repos.
Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, car la température est ainsi répartie uniformément dans les aliments.

Jet Defrost (décongélation rapide)
N'utilisez cette fonction que si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 3 kg.
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Auto.
2. La touche Auto permet de sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. Tournez le bouton de réglage pour choisir la catégorie d'aliments souhaitée.
4. Appuyez sur la touche Select (Sélection) : le poids par défaut s'affiche.
5. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids.
6. Appuyez sur la touche de démarrage.

À mi-décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").

1. Ouvrez la porte
2. Retournez les aliments
3. Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

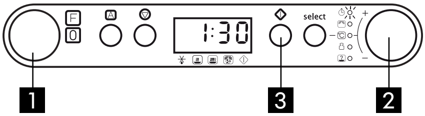
Remarque : Le fonctionnement du four reprend automatiquement au bout de 2 minutes si les aliments ne sont pas retournés. Le cas échéant, le temps de décongélation est augmenté.

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.
Aliments surgelés :
Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.
Aliments surgelés :
Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande  (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
Volaille  (100 g - 3,0 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
Poisson  (100 g - 2 kg)	Poissons entiers, darnes/steaks ou filets.
Légumes  (100 g - 2 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
Pain  (100 g - 2 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

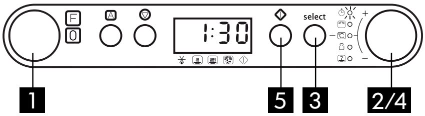
Gril
Utilisez cette fonction pour dorer rapidement
la surface des aliments.
Avec des aliments tels que fromage, toasts, steaks ou saucisses, placez la grille métallique au-dessus de la plaque à pâtisserie.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Gril.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.

Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant des périodes prolongées lorsque le gril est en marche, car ceci provoquerait une chute de température.
Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec la fonction Gril car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

Gril combi
Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments pendant leur cuisson aux micro-ondes.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Gril Combi.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner le temps de cuisson.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche de démarrage.

Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec la fonction Gril. car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.
La puissance maximum du micro-ondes lors de l'utilisation du gril est limitée à un niveau prédéfini en usine.
Posez les aliments sur la grille métallique, de façon à permettre une circulation correcte de l'air autour des aliments.

Niveau de puissance

Puissance	Utilisation conseillée
650 W	CUISSON Légumes et gratins
350 - 500 W	CUISSON Volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISSON Volailles, poisson et gratins
160 W	CUISSON Viande
90 W	GRATIN Fruits

Turbo gril combiné
Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four...

Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre avec cette fonction.



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Turbo Gril
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner le temps de cuisson.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5 Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

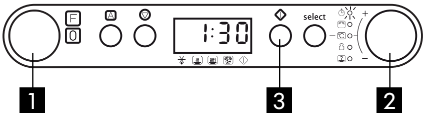
La puissance maximum de micro-ondes avec la fonction Gril est limitée à un niveau prédéfini en usine.

Niveau de puissance

Puissance	Utilisation conseillée
650 W	CUISSON Légumes et gratins
350 - 500 W	CUISSON Volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISSON Volailles, poisson et gratins
160 W	CUISSON Viande
90 W	GRATIN Fruits
0 W	BRUNISSAGE Uniquement pendant la cuisson

Chauffage rapide
Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide.

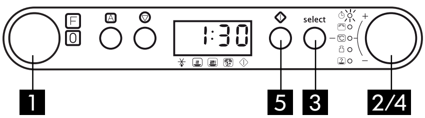
N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Quick heat (Réchauff. rapide).
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.

Pendant le processus de préchauffage, les chiffres clignotent et l'indication PRE-HEAT (préchauffage) s'affiche de façon intermittente tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte.
La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en tournant le bouton multifonction.
Le four maintient ensuite la température réglée pendant 10 minutes avant de s'éteindre. Ce délai vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner une fonction "Chaleur pulsée" pour commencer la cuisson.
Le préchauffage doit toujours être réalisé avec le four à vide.

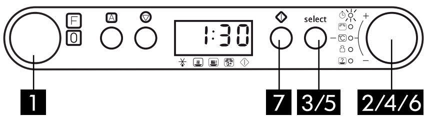
Chaleur pulsée
Utilisez cette fonction pour la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux de Savoie, soufflés, volailles et rôtis.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Chaleur pulsée.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner le temps de cuisson.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le temps de cuisson
5. Appuyez sur la touche de démarrage.

Le réglage par défaut est de 175 °C avec la fonction Chaleur pulsée. Posez les aliments sur la grille métallique, de façon à permettre une circulation correcte de l'air autour des aliments. Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire les aliments de petite taille, tels que les cookies et les petits pains.
Pendant le processus de préchauffage, les chiffres clignotent tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte.
La température peut être facilement réglée en cours de cuisson à l'aide du bouton de réglage.

Chaleur pulsée combinée
Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Chaleur pulsée combinée.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner la puissance des micro-ondes.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le niveau de puissance.
5. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner le temps de cuisson.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche de démarrage.

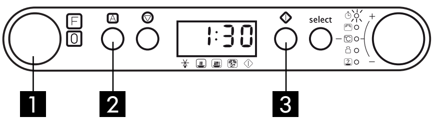
Posez les aliments sur la grille métallique, de façon à permettre une circulation correcte

de l'air autour des aliments.
Pendant le préchauffage, les chiffres clignotent tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte.
La température peut être facilement réglée en cours de cuisson à l'aide du bouton de réglage. Il est également possible de modifier la puissance Le niveau de puissance maximum de micro-ondes lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

Niveau de puissance

Puissance	**Utilisation conseillée**
350 W	CUISSON Volailles, poisson et gratins
160 W	CUISSON Rôtis
90 W	CUISSON Pain et gâteaux

Réchauffage automatique
Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés ou frais.
Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Auto.
2. La touche Auto permet de sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.

À mi-cuisson, le four s'arrête et vous invite à remuer les aliments ("STIR FOOD").

1. Ouvrez la porte
2. Remuez ou retournez les aliments.
3. Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

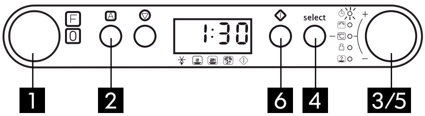
Remarque : Le fonctionnement du four reprend automatiquement au bout de 2 minutes si les aliments ne sont pas retournés/remués. Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le servez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au centre du plat. Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.
Perforez le film plastique avec une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur du récipient pendant la cuisson.

ALIMENTS	**CONSEILS**
GRANDE ASSIETTE  (250 g - 600 g)	Préparez les aliments comme indiqué ci-avant. Réchauffez avec un couvercle.
SOUPE  (200 g - 800 g)	Réchauffez sans couvercle dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
PLAT SURGELÉ  (250 g - 600 g)	Suivez les instructions figurant sur l'emballage (ventilation, perforation, etc.).
LAIT  (100 g - 500 g)	Faites chauffer sans couvrir et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
RAGOÛT  (200 g - 800 g)	Réchauffez avec un couvercle.

Pour les aliments non répertoriés dans le tableau ou dont le poids est inférieur ou

supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

Cuisson automatique
Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la cuisson. La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) ne peut être utilisée qu'avec les catégories d'aliments indiquées dans le tableau ci-après.
PLACEZ LES ALIMENTS sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Auto.
2. La touche Auto permet de sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. Tournez le bouton de réglage pour choisir la catégorie d'aliments souhaitée.
4. Appuyez sur la touche Select (Sélection) : le poids par défaut s'affiche.
5. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur la touche de démarrage.

À mi-cuisson, le four s'arrête et vous invite à remuer les aliments ("STIR FOOD") ou à les retourner ("TURN FOOD").

1. Ouvrez la porte
2. Remuez ou retournez les aliments.
3. Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

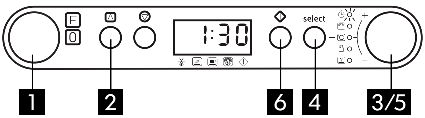
REMARQUE : Le fonctionnement du four reprend automatiquement au bout de 2 minutes si les aliments ne sont pas retournés/remués.
Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le servez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au centre du plat.
Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres. Utilisez toujours un couvercle avec cette fonction, sauf pour réchauffer des soupes. Si les aliments sont conditionnés de façon que l'utilisation d'un couvercle est impossible, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour permettre à l'excédent de pression de s'échapper pendant le réchauffage. 1 à 2 minutes de temps de repos permettent toujours une amélioration du résultat, particulièrement avec les aliments congelés.
Perforez le film plastique avec une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque la vapeur s'accumule à l'intérieur du récipient pendant la cuisson.

Aliments	Conseils
Pommes de terre au four  (200 g - 1 kg)	Piquez les pommes de terre à l'aide d'une fourchette et disposez-les dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Prenez garde de vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds.
Légumes frais  (200 g - 800 g)	Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillères à soupe d'eau et recouvrez. Remuez lorsque le four sonne.

Légumes surgelés  (200 g - 800 g)	Recouvrez pendant la cuisson. Remuez lorsque le four sonne.
Légumes en conserve  (200 g - 600 g)	Videz presque tout le liquide, disposez dans un plat adapté aux micro-ondes et recouvrez.
Pop-corn  (90 g - 100 g)	Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes. Si la quantité de popcorn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

Chaleur pulsée combinée automatique
Utilisez cette fonction pour cuire les aliments crus ou surgelés.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à la position Auto.
2. La touche Auto permet de sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. Tournez le bouton de réglage pour choisir la catégorie d'aliments souhaitée.
4. Appuyez sur la touche Select (Sélection) : le poids par défaut s'affiche.
5. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur la touche de démarrage.

Pour poulets et lasagne ; assurez-vous que le plat utilisé est résistant à la chaleur et qu'il est perméable aux micro-ondes. À défaut, vous risquez d'obtenir des résultats médiocres.
Utilisez toujours la plaque à pâtisserie pour cuire des biscuits et des petits pains prêts à cuire ou surgelés.
Graissez légèrement la plaque à pâtisserie ou recouvrez-la de papier cuisson.
Si vous utilisez les programmes pour les petits pains prêts à cuire ou surgelés, le four doit être préchauffé avant l'insertion des aliments. Une fois le four à la température voulue, vous serez invité à introduire les aliments.

1. Ouvrez la porte.
2. Placez la plaque à pâtisserie avec les aliments sur les guides situés contre les parois de la cavité du four.
3. Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

Aliments	**Conseils**
Poulet  (800 g - 1,5 kg)	Assaisonnez le poulet avec du sel et des épices Badigeonnez-le d'huile, si nécessaire. Placez-le dans un plat pour micro-ondes, résistant au four. Placez le plat sur la grille métallique.
Lasagnes surgelées  (400 g - 1 kg)	Placez-les dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique.

Biscuits, cookies  (9-12 unités)	Placez-les sur la plaque à pâtisserie légèrement graissée. Introduisez la plaque à pâtisserie dans le four lorsque vous y êtes invité ("Add food").
Pâte à pain prête à cuire 	À utiliser pour des aliments genre croissants ou petits pains Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie Introduisez la plaque à pâtisserie dans le four lorsque vous y êtes invité ("Add food").
Petits pains, surgelés 	À utiliser pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie Introduisez la plaque à pâtisserie dans le four lorsque vous y êtes invité ("Add food").

Pour les aliments non répertoriés dans le tableau ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe “Chaleur pulsée ou Chaleur pulsée combinée".

Nettoyage et entretien

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.
Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.
N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer métalliques, de nettoyants abrasifs, de laine d'acier, de chiffons rugueux, etc., susceptibles d'endommager le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.
Ne le vaporisez pas directement sur le four.
À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.
Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour nettoyage.
Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
Veillez à éviter une accumulation de graisse et/ou de particules alimentaires autour de la porte.
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.
N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage dans la mesure où la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Il convient toutefois de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n’est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute éclaboussure et réduire ainsi le risque d’incendie.

- Poussez délicatement le filet de fixation vers l'arrière de la voûte du four et abaissez-le pour dégager le gril.
- Remettez le filet de fixation en place après le nettoyage.

Nettoyage au lave-vaisselle
- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Grille métallique
- Plaque à pâtisserie
- Porte-biberon

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou d'un composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Les aliments ne tournent pas.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier d'aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Service Après-vente

Avant de faire appel au service après-vente :

1. Vérifiez si vous pouvez remédier par vous-même au problème en suivant les points décrits au chapitre "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.

Spécifiez toujours les informations suivantes :

- le type de dysfonctionnement ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

SERVICE 0000 000 00000

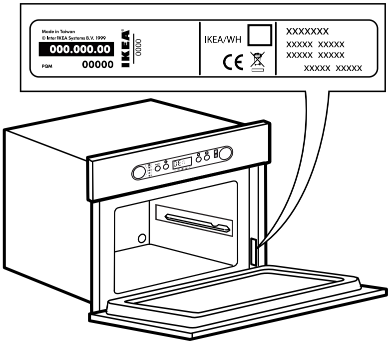
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA. Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée nominale	2 800 W
Fusible	16 A
Puissance MO	900 W
Dimensions externes (HxLxP)	455 X 595 X 560
Dimensions internes (HxLxP)	210 X 450 X 420
Dimensions internes (HxLxP)	200 x 405 x 380

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.



Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative aux essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Décongélation rapide	

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ( ).
Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Les emballages potentiellement dangereux (sacs en
plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
Pour obtenir des informations détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville, voire votre revendeur.
Avant de mettre l'appareil au rebut, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière que l'appareil ne puisse plus être raccordé au réseau électrique.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?
Cette garantie est valable 5 (cinq) ans à compter de la date d'achat/de livraison de votre appareil, sauf pour les appareils de la marque LAGAN pour lesquels une garantie de 2 (deux) ans est applicable. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels sont les appareils n'étant pas couverts par la garantie de 5 (cinq) ans IKEA ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/ de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.
Les exceptions sont spécifiées sous la rubrique “Qu'est-ce-qui n'est pas couvert par cette garantie?” Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules,

écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays UE.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique
Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après vente exclusif pour appareils IKEA
Le Service après-vente agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :
- Faire une demande d'intervention sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA
  (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d’article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l’appareil pour lequel vous avez besoin d’assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D’ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l’application de la garantie.Le nom et le numéro d’article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d’achat.

Besoin d’une assistance supplémentaire ?
Pour toute question additionnelle en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l’appareil avant de nous contacter.

Sommario

Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro.
Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o di esplosione.
Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
Consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.
Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

⚠ **AVVERTENZA!** Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.

Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. La pressione aumenta e può causare danni quando si apre oppure può esplodere. Controllare periodicamente le guarnizioni della porta e le aree intorno ad esse per verificare che non siano danneggiate. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

ⓘ **IMPORTANTE:** Uova: non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

Precauzioni importanti

Istruzioni generali
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato. Non usare la cavità come

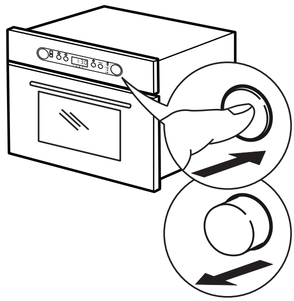
dispensa.
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Frittura a bagno d'olio
Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

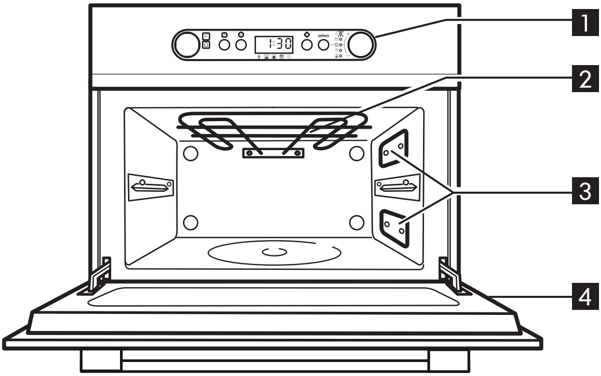
Liquidi
Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Precauzioni speciali
Per maggiori informazioni consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool.
Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire, Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

Manopole a scomparsa
Alla consegna, le manopole di questo forno sono allineate con i tasti del pannello Se premute, le manopole fuoriescono e consentono di accedere alle varie funzioni. Non è necessario che sporgano dal pannello durante il funzionamento. È sufficiente premerle verso l'interno del pannello al termine delle impostazioni e continuare ad utilizzare il forno.



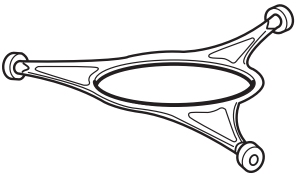
Descrizione dell'apparecchio



1. Pannello comandi
2. Resistenza grill
3. Placchetta di protezione presa
4. Sportello

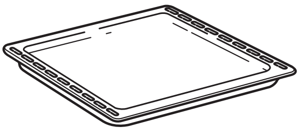
Accessori

Supporto per piatto rotante



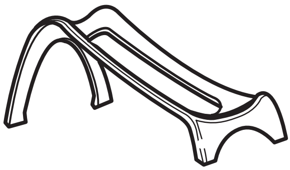
1x

Teglia da forno



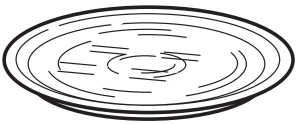
1x

Portabiberon



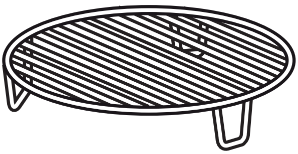
1x

Piatto rotante di vetro



1x

Griglia di cottura



1x

Istruzioni generali
In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde. Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde. Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.
Se accessori contenenti metallo entrano a contatto con l'interno del forno, mentre il forno è in funzione, si possono generare scintille e il forno potrebbe danneggiarsi. Verificare sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente prima di avviare il forno.

Supporto per piatto rotante
Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.
Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

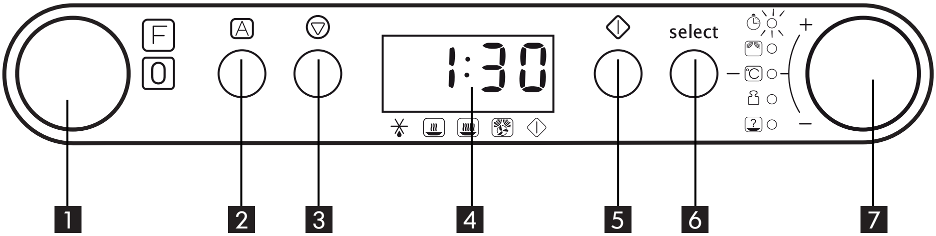
Piatto rotante di vetro
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.
Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

TEGLIA DA FORNO
Utilizzare la teglia da forno per la cottura con le sole funzioni Ventilato o durante la cottura con grill. Non usarla mai in combinazione con le microonde.

Griglia di cottura
Utilizzare la griglia di cottura per la cottura con le funzioni Ventilato, Grill, Ventilato combi, Ventilato automatico combi o Turbo grill combi.
Per grigliare senza le microonde, porre la griglia di cottura sulla teglia da forno per avvicinare il cibo al grill sulla parte alta del forno.

Portabiberon
Usare il portabiberon per riscaldare alimenti per bambini in contenitori troppo alti per essere posti in verticale all'interno del forno. Fare anche riferimento al capitolo "Precauzioni" per ulteriori informazioni sul riscaldamento di alimenti per bambini.

Pannello comandi



1 Manopola multifunzione
2 Automatico
3 Tasto Stop
4 Display
5 Tasto di avvio
6 Tasto di selezione
7 Manopola +/-

Utilizzo quotidiano

Protezione anti-avvio
Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione.)
Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.
Altrimenti, sul display apparirà la dicitura "DOOR" (SPORTELLO).

Sospensione o interruzione della cottura
Per sospendere il processo di cottura:
Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente.
Le impostazioni saranno mantenute per 10 minuti.
Se non si desidera continuare la cottura:
Togliere l'alimento, chiudere lo sportello e premere il tasto STOP

Per riprendere il processo di cottura:
Chiudere lo sportello e premere il tasto di Avvio una sola volta. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.
Una seconda pressione del tasto di Avvio determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.
Al completamento del processo di cottura, il cicalino del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire lo sportello per far cessare il segnale.
NOTA: se si apre e si chiude lo sportello al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate solo per 60 secondi.

Grado di cottura
Il grado di cottura è disponibile solo nelle seguenti funzioni:
Riscaldamento automatico
Auto Cook
Funzione automatica Termoventilato combi

Nelle funzioni sopra illustrate, è possibile controllare personalmente il risultato finale mediante la funzione di regolazione del grado di cottura. Questa funzione consente di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard. Scegliendo una di queste funzioni, il forno sceglie automaticamente l'impostazione standard predefinita.
Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia il cibo riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.
Selezionare un grado di cottura tramite la manopola di regolazione subito dopo aver premuto il tasto Start (Avvio).

NOTA:
il grado cottura può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

Grado di cottura	
Livello	Effetto
H 2	RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE
H 1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI SUPERIORI
- - - -	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
Lo1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI INFERIORI
Lo2	RAGGIUNGE LA TEMPERATURA FINALE MINIMA

Raffreddamento
Al termine di una funzione, il forno inizia un ciclo di raffreddamento.
Questo ciclo fa parte del funzionamento normale.
Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

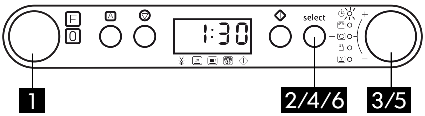
Timer
Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione zero.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato.

Il timer inizia automaticamente il conto alla rovescia dopo un secondo.
Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.

Orologio
Quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è stato programmato, il display rimane vuoto fino all'impostazione del tempo di cottura.

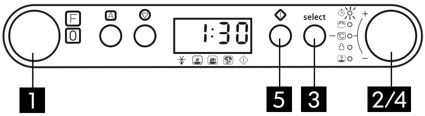


1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione zero.
2. Premere il tasto di selezione Select (3 secondi) fino a quando la cifra a sinistra (ore) inizia a lampeggiare.
3. Girare la manopola di regolazione +/- per impostare le ore.

4. Premere di nuovo il tasto di selezione. Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare i minuti.
6. Premere di nuovo il tasto di selezione.

L'Orologio è impostato ed è in funzione.
Per togliere la funzione Orologio dal display dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto di selezione per 3 secondi e poi il tasto Stop.
Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.
NOTA: quando si programma l'orologio, tenere aperto lo sportello del forno. In questo modo si avranno 10 minuti di tempo per effettuare l'impostazione dell'orologio. In caso contrario, ogni singola fase deve essere completata entro 60 secondi.

Cottura e riscaldamento a microonde
Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Microonde.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto di selezione per selezionare il livello di potenza.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza desiderato
5 Premere il tasto di Avvio.

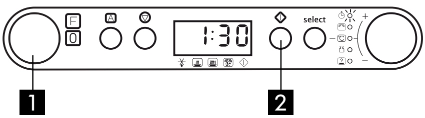
Una volta iniziato il processo di cottura:
il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start (Avvio). Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi.

È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.
Premendo il tasto di selezione si può alternare fra il tempo di cottura e il livello della potenza. Entrambi possono essere modificati durante la cottura ruotando la manopola di regolazione dopo aver effettuato la selezione.

Livello di potenza

Solo microonde	
Potenza	Uso consigliato:
Jet (900 W)	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
650 W	Cottura di alimenti che non si possono mescolare.
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura di stufati, fondere il burro.
160 W	Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Tenere in caldo
0 W	Impostazione del tempo di attesa

Funzione Jet Start
Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.



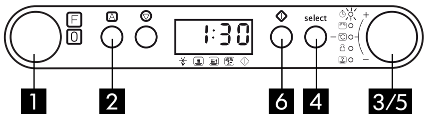
1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Microonde. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.
2. Premere il tasto di avvio.

Questa funzione si avvia automaticamente alla potenza massima per le microonde e con tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo, dopo l'avvio della funzione.

Scongelamento manuale
Seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e, per effettuare uno scongelamento manuale, selezionare una potenza di 160 W.
Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.
Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.

Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Jet Defrost
Funzione adatta solo per alimenti con peso netto compreso tra 100 grammi e 3 kg.
Disporre sempre il cibo sul piatto rotante in vetro.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. Premere il tasto Auto per selezionare la funzione automatica desiderata.
3. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere la categoria di alimenti desiderata.
4. Premere il tasto di selezione (appare il peso predefinito).
5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso degli alimenti.
6. Premere il tasto di avvio.

A metà del processo di scongelamento, il forno si arresta e viene visualizzato il messaggio TURN FOOD (girare l'alimento).

1. Aprite la porta
2. Girate l'alimento
3. Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

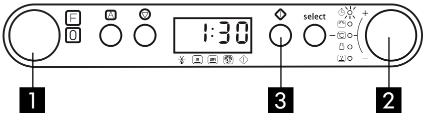
NOTA: se gli alimenti non vengono girati, il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento.
Cibi surgelati:
Se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.
Cibi surgelati:
Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelazione (-18 °C), selezionare un peso inferiore.
Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelazione (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	**Suggerimenti**
Carne  (100 g - 2 kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti.
Pollame  (100 g - 3.0 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti.
Pesce  (100 g - 2 kg)	Intero, a tranci o a filetti.
Verdure  (100 g - 2 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc.
Pane  (100 g - 2 kg)	Pagnotte, focaccine o panini.

Per i cibi non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

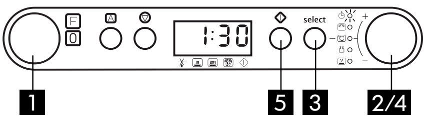
Grill
Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente agli alimenti.
Per cibi quali formaggio, toast, bistecche e salsicce, porre la griglia di cottura sulla teglia da forno.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Grill.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto di avvio.

Quando il Grill è in funzione non lasciare aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.
Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.
non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Grill + Microonde
Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie dell'alimento contemporaneamente alla cottura a microonde.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Grill combinato.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza.
3. Premere il tasto di selezione per

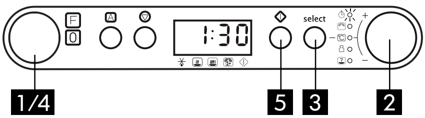
selezionare il tempo di cottura.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto di avvio.

Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.
non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill è limitato al livello impostato in fabbrica.
Utilizzare la griglia di cottura per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

Livello di potenza

Potenza	Uso consigliato
650 W	COTTURA di verdure e gratin
350 - 500 W	COTTURA di pollame e lasagne
160 - 350 W	COTTURA di pesce e gratin surgelati
160 W	COTTURA Carne
90 W	GRATINATURA Frutta

Turbo Grill Combinato
Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.
Disporre il cibo sulla griglia di cottura o sul piatto rotante in vetro quando si cuoce con questa funzione.



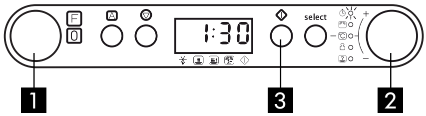
1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Turbo Grill.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza.
3. Premere il tasto di selezione per selezionare il tempo di cottura
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5 Premere il tasto di Avvio.

Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill è limitato al livello impostato in fabbrica.

Livello di potenza

Potenza	Uso consigliato
650 W	COTTURA di verdure e gratin
350 - 500 W	COTTURA di pollame e lasagne
160 - 350 W	COTTURA di pesce e gratin surgelati
160 W	COTTURA Carne
90 W	GRATINATURA Frutta
0 W	DORATURA Solo durante la cottura

Riscaldamento rapido
Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.
Prima di introdurre l'alimento nel forno, attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare.

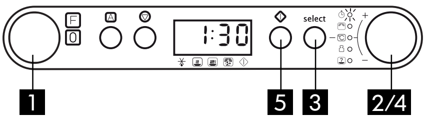


1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Riscaldamento rapido.

2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto di avvio.

Durante la fase di riscaldamento le cifre lampeggiano e ad intervalli appare la dicitura "PRE-HEAT" (preriscaldamento) fino a quando viene raggiunta la temperatura impostata.
Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola multifunzione
il forno mantiene la temperatura impostata per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, inserire il cibo e selezionare una delle funzioni ad aria ventilata per iniziare la cottura.
Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto.

Forno ventilato
Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Termoventilato.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto di selezione per selezionare il tempo di cottura.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto di avvio.

L'impostazione predefinita della funzione termoventilato è 175°. Utilizzare la griglia di cottura per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.
Utilizzare la teglia per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.
Durante la fase di riscaldamento le cifre lampeggiano fino a quando non viene raggiunta la temperatura impostata.
Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando l'apposita manopola.

Termoventilato Combi
Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



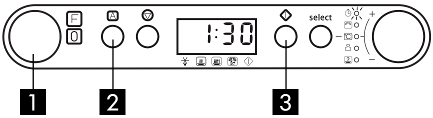
1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Ventilato combi.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto di selezione per selezionare il livello di potenza.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza.
5. Premere il tasto di selezione per selezionare il tempo di cottura.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto di avvio.

Utilizzare la Griglia di cottura per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.
Durante la fase di riscaldamento le cifre lampeggiano fino a quando non viene raggiunta la temperatura impostata.
Una volta avviato il processo di riscaldamento la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola di regolazione. È possibile modificare anche il livello di potenza delle microonde
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso dell'aria ventilata combinata è limitato al livello impostato in fabbrica

Livello di potenza

Potenza	Uso consigliato
350 W	COTTURA Pollame, pesce e gratin
160 W	COTTURA Arrosti
90 W	COTTURA di pane e torte

Riscaldamento automatico
Usare questa funzione per riscaldare cibo già pronto congelato o freddo.
Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. Premere il tasto Auto per selezionare la funzione automatica desiderata.
3. Premere il tasto di avvio.

A metà del processo di scongelamento, il forno si arresta e appare il messaggio "STIR FOOD" che invita a mescolare gli alimenti.

1. Aprite la porta
2. Mescolare o girare gli alimenti.
3. Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Nota: se gli alimenti non vengono girati/ mescolati, il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti. Quando si ripone un piatto nel frigorifero o si impiattano le pietanze per riscaldarle, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi. Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, una accanto all'altra.

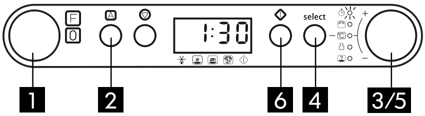
Forare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

ALIMENTO	SUGGERIMENTI
PIATTO GIÀ PRONTO  (250 g - 600 g)	Preparare il cibo seguendo le raccomandazioni date sopra. Cuocere a recipiente coperto.
MINESTRA/ ZUPPA  (200 g - 800 g)	Riscaldare scoperto in tazze separate o in una tazza grande.
PORZIONI SURGELATE  (250 g - 600 g)	Seguire le istruzioni sulla confezione, ad esempio, ventilazione, perforazione, e così via.
LATTE  (100 g - 500 g)	Riscaldare scoperto e mettere un cucchiaio in metallo nella tazza.
PIETANZE AL FORNO IN TEGLIE DI COCCIO O PIROFILE  (200 g - 800 g)	Riscaldare a recipiente coperto.

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

Auto Cook
Utilizzare questa funzione ESCLUSIVAMENTE per cuocere. La cottura automatica può essere usata solo per gli

alimenti che rientrano nelle categorie qui elencate.
DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata resistente alle microonde.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. Premere il tasto Auto per selezionare la funzione automatica desiderata.
3. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere la categoria di alimenti desiderata.
4. Premere il tasto di selezione (appare il peso predefinito).
5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso degli alimenti.
6. Premere il tasto di avvio.

A metà del processo di cottura, il forno si arresta e invita a mescolare o mescolare o girare gli alimenti visualizzando rispettivamente i messaggi STIR FOOD o TURN FOOD.

1. Aprite la porta
2. Mescolare o girare gli alimenti.
3. Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto di Avvio.

NOTA: se gli alimenti non vengono girati/ mescolati, il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti.
Quando si ripone un piatto nel frigorifero o si impiattano le pietanze per riscaldarle, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.
Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
Sistemare le fette più spesse, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, una accanto all'altra. Usare sempre un coperchio con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe fredde, nel qual caso il coperchio non è necessario. Se l'alimento è avvolto in un involucro e non è possibile usare il coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento. Per un miglior risultato, lasciar riposare l'alimento per 1-2 minuti, specialmente nel caso di alimenti surgelati.
Forare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

Alimento	Suggerimenti
Patate al forno (200 g - 1 kg)	Punzecchiare le patate e disporle su un piatto adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Girare le patate al segnale acustico del forno. Fare attenzione perché il forno, il recipiente e il cibo sono molto caldi.
Verdure fresche (200 g - 800 g)	Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiai di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno.
Verdure surgelate (200 g - 800 g)	Cuocere a recipiente coperto. Mescolare al segnale acustico del forno.
Verdure in scatola (200 g - 600 g)	Eliminare la maggior parte del liquido e cuocere coperto in un piatto adatto per forno a microonde.
Popcorn (90 g - 100 g)	Cuocere una sola confezione alla volta. Per una maggiore quantità di popcorn, cuocere più sacchetti in successione.

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

Funzione automatica Ventilato combi

Utilizzare questa funzione per cuocere cibi crudi o surgelati.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. Premere il tasto Auto per selezionare la funzione automatica desiderata.
3. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere la categoria di alimenti desiderata.
4. Premere il tasto di selezione (appare il peso predefinito).
5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso degli alimenti.
6. Premere il tasto di avvio.

Per il pollo e le lasagne, verificare prima della cottura che il piatto che si utilizza sia adatto per il forno e che permetta il passaggio delle microonde. In caso contrario, il risultato finale potrebbe essere insoddisfacente.
Per la cottura di biscotti o di panini, anche surgelati, utilizzare sempre la teglia da forno.
Ungere leggermente il piatto da forno o coprirlo con carta da forno.
Per la cottura di biscotti o di panini, anche surgelati, è necessario preriscaldare il forno prima di introdurre gli alimenti. Al raggiungimento della temperatura richiesta, il forno chiederà di introdurre gli alimenti.

1. Aprite la porta
2. Posizionare la teglia da forno con il cibo sulle guide che si trovano sulle pareti del forno.
3. Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto di Avvio.

Alimento	**Suggerimenti**
Pollo  (800 g - 1.5 kg)	Cospargere il pollo con sale e spezie Spennellare con olio a piacere. Disporre in un recipiente adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Disporre il piatto sulla griglia.
Lasagne surgelate  (400 g - 1 kg)	Porre su un piatto adatto per le microonde e per il forno tradizionale Disporre il recipiente sulla griglia.
Biscotti  (9 - 12 pezzi)	Disporre su una teglia da forno leggermente unta. Introdurre la teglia nel forno quando compare la dicitura "Add food".
Pasta per il pane in scatola 	Da usare per cibi quali croissant e panini Disporre il pane da cuocere sulla teglia di cottura. Introdurre la teglia nel forno quando compare la dicitura "Add food".
Panini surgelati 	Da usare per panini surgelati pronti per la cottura Disporre i panini sulla teglia di cottura. Introdurre la teglia nel forno quando compare la dicitura "Add food".

Per i cibi non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Funzione Ventilato o Ventilato combi".

Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi, l'interno e l'esterno del forno.
Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.
Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.
Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.
Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.
Non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.
Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.
Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.
Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.
Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del forno a microonde.

Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

- Spingere il cavetto di fissaggio delicatamente verso il retro del cielo, quindi abbassarlo per liberare la resistenza del grill.
- Dopo la pulizia, riportare il cavetto di fissaggio nella posizione originale.

Componenti lavabili in lavastoviglie
- Supporto per piatto rotante
- Piatto rotante di vetro
- Griglia di cottura
- Teglia da forno
- Portabiberon

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
	La porta non è chiusa.	Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
Gli alimenti non sono riscaldati in modo uniforme.	Il forno ha rilevato un guasto in uno dei sensori o un problema analogo.	Scollegare il forno, aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
Gli alimenti non girano.	Parti molto sottili, come le estremità delle ali di pollo e simili, non sono coperte.	Coprire le parti più sottili con una pellicola di alluminio.
	Gli alimenti sono stati riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.	Scegliere un livello di potenza inferiore.
	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che gli alimenti siano posti al centro e non tocchino le pareti del forno.
Gli alimenti non ruotano.	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che il fondo del forno sia pulito.

Servizio Assistenza
Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto "Cosa fare, in caso di...").
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato risolto.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.
Indicare sempre:

- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- codice di assistenza (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta) posto sul bordo interno della cavità del forno (visibile quando lo sportello è aperto);

SERVICE 0000 000 00000

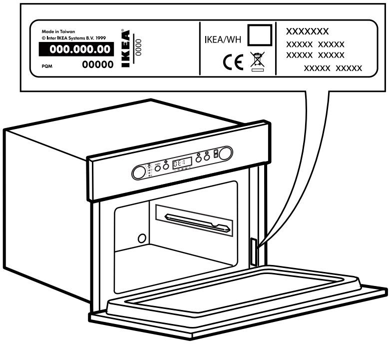
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2800 W
Fusibile	16 A
Potenza di uscita microonde	900 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	455 X 595 X 560
Dimensioni interne (AxLxP)	210 X 450 X 420
Dimensioni interne (AxLxP)	200 x 405 x 380

I dati tecnici si trovano nella targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Dati per verifica prestazioni riscaldamento in conformità alla IEC 60705.
La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Forno ventilato 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Forno ventilato 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Forno ventilato 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13,3	500 g	2 min. e 12 sec.	Jet defrost	

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente (♲).
Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Tenere i materiali di imballaggio potenzialmente pericolosi
sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) lontano dalla portata dei bambini.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme alla normativa europea (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Il simbolo riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici.
Deve invece essere conferito presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Lo smaltimento deve essere eseguito in conformità alle normative locali.
Per maggiori informazioni sul conferimento, recupero e riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'apposito ufficio municipale locale,
al servizio di raccolta dei rifiuti o al negozio presso cui è stato acquistato il prodotto.
Prima della rottamazione, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/consegna del vostro elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?".
Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle norme locali ed alle norme in vigore in Svizzera. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverra' per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato per l'esecuzione del servizio, esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da sostanze o corpi estranei e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali

danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
  Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
La garanzia IKEA Le conferisce diritti legali specifici che coprono o superano tutti i requisiti delle leggi locali.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
  (Nota: L'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore qualificato autorizzato).
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull’ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell’apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell’etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all’assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento.
Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all’elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532	
	en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

W10419788

 AA-515810-1